

Bergkäse

Der würzige Lechtaler Natur Bergkäse wird aus Hochwertiger silofreier Heumilch hergestellt. Für Heumilchprodukte gelten für den Milchlieferanten strenge Fütterungs- und Düngungsbestimmungen. Das Ergebnis ist ein Genuss für jede/n KäseliebhaberIn.

Produktionsbetrieb: Sojer GmbH
Vertrieb: Sojer GmbH

Käse-Taufschein

Hartkäse (HK)

würzig-kräftig



Geschichte

Der würzige Lechtaler Natur Bergkäse wird aus Hochwertiger silofreier Heumilch hergestellt. Für Heumilchprodukte gelten für den Milchlieferanten strenge Fütterungs- und Düngungsbestimmungen. Das Ergebnis ist ein Genuss für jede/n KäseliebhaberIn.

Allgemeine Informationen



Milch

Milchart: Kuhmilch

Milch Zusatzinfo: Heumilch, silofrei, Rohmilch



Käse

F.i.T.: 45%

Fett absolut: 27%

Lab: tierisches Lab

Allergene: Milchprodukte

Laktose: nicht enthalten

Salz: uniodiertes Kochsalz



Reifung/Form der Verarbeitung

Reifeart/Form der Verarbeitung: (6) Reifung durch Rotkulturen*

* und Milchsäurebakterien, sowie andere Mikroorganismenkulturen

Reifedauer: 5 Monate

Geräuchert: nein

Empfohlene Genußtemperatur: 22°C



Größe/Gewicht

Überwiegend vermarktete

Produktionseinheit: Laib

Abmessungen

Gesamtgewicht: 30kg



Sojer GmbH

Produktionsstandort

Steeg 16

6655 Steeg

Tirol

Auszeichnungen und Qualitätssiegel

